

VERANDAN

Något smått

PATA NEGRA 80G
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
185:-

FRITERAT OSTRON
Yuzu- och chilimajonnäs, furikake & koriander
Deep fried oyster with yuzu and chili mayonnaise, furikake & coriander
55:- / st

BOQUERONES
Spansk marinerad anjovis, grillat surdegsbröd, olivolja & citron
Boquerones, grilled sourdough bread with olive oil & lemon
85:-

OSTRON ‘FINE DE CLAIRE’ NO. 3
Mignonette, citron & hot sauce
Oysters ‘Fine de Claire No. 3’ - with mignonette, lemon & hot sauce
3 st 135:- / 6 st 265:- / 9 st 395:-

3ST KROKETTER
Pata negra, chilimajonnäs, picklad grön tomat, parmesan & espelette-peppar
Three croquettes, filled with pata negra ham, chili mayonnaise, parmesan cheese & espelette pepper 115:-

Varmrätter

POCHERAD TORSK
Löjrom, beurre blanc, potatisterrin, Västerbottenost & mandel
Poached cod, beurre blanc, potato terrine, Västerbotten cheese & almonds
395:-

Cabillaud Royale (Cod with 28g Oscietra Caviar)
795:-

SKÄRGÅRDSGRYTA
Pocherad lax, torsk, blåmusslor, räkor, hummer-velouté smaksatt med vadouvan, tomat, fänkålscrudite, kryddost-kräm & hembakat bröd
Fish stew with salmon, cod, mussels, shrimp, tomato and vadouvan spiced velouté, served with cheese mayonnaise & bread
265:-

FREGOLA ‘RISOTTO’
Risotto på fregola, knaperstekt svamp, parmesan, tryffel & friterat svartkål
Fregola ‘risotto’ with pan fried crispy mushrooms, parmesan cheese, truffle & fried kale
285:-

SMÖRSTEKT STRÖMMING
Potatispuré, lingon, brynt smör & citron
Pan-fried herring with potato purée, lingonberries, browned butter & lemon
235:-

KÖTTBULLAR
Potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka
Swedish meatballs, gravy, lingonberries and cucumber
215:-

OMELETTE
Almnäs tegel, liten grönsallad & pommes frites
Almnäs tegel cheese, small green salad & french fries
160:-

Förrätter

SÖDERQVISTS DUBBELMACKA
Kagoshima A5 Wagyu, brioche, glacerade kantareller & västerbottenmajonnäs
Kagoshima A5 Wagyu, brioche, glazed chanterelles & västerbotten mayonnaise
245:-

TOAST SKAGEN
Kalixlöjrom, brioche rödlök & citron
Prawn salad with brioche, vendace roe, red onion & lemon
185:- / 265:-

HALSTRADE KAMMUSSLOR
Variation på blomkål, forellrom, torkad ren, sojavinägrett & äpple
Seared scallops with cauliflower, trout roe, reindeer, soy vinaigrette & apple
225:-

RÅBIFF PÅ INNANLÅR
Ponzu-majonnäs, gochugaru, picklad, rättika, röкта mandlar & äggula
Beef tartare with ponzu mayonnaise, gochugaru, pickled daikon radish, almonds & egg yolk
195:- / 295:-

POCHERAT ÄGG
Majsfritters, avokadokräm, picklad chili & örtsallad
Poached egg with corn fritters, avocado, pickled chili & herbs
165:-

KALIXLÖJROM (50g)
Brioche, rödlök, gräslök, citron & smetana
Vendace roe (50g) with brioche, red onion, chives, lemon & smetana
320:-

TOAST PELLE JANZON
Oxfilé, kalixlöjrom, pepparrot & äggula
Toast with beef tenderloin, vendace roe, horseradish & egg yolk
255:-

MISSA INTE ATT

partycrasha
hotellet

Spontan övernattning från 495 kr/pers

Kolgrillen

KRYDDSDOTAD KRONHJORT
Variation på rödbetor, smörstekta kantareller, svartvinbärsskum & svartpepparsky

Charred venison, beets, chanterelles, black currant foam & black pepper gravy
355:-

GRILLAD ENTRÔTE ‘TAURUS GOLD’
Rökta tomater, jalapeño, rödvinssås, sauce béarnaise & pommes frites

Grilled ribeye steak, smoked tomato, jalapeño, red wine sauce, sauce béarnaise & french fries
425:-

GRILLAD RYGGBIFF ‘BLUE LABEL’
Haricots verts, bacon på Angus-nöt, grönpepparsås & pommes frites
Grilled sirloin steak, haricots verts, Angus beef bacon, green pepper sauce & french fries
365:-

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN
Smörstekta kantareller, brynt smör, dillmajonnäs & smörslungad potatis
Grilled turbot on the bone, browned butter, dill mayonnaise & potatoes tossed in butter
495:-

WAGYU ENTRÔTE ‘KING RIVER’ 850G
Entrecôte på ben, röкта tomater, jalapeño, rödvinssås, sauce béarnaise & pommes frites

Grilled wagyu ribeye steak on the bone, smoked tomato, jalapeño, red wine sauce, sauce béarnaise & french fries
1350:-

Allergier?
Fråga personalen!